Leichter Eiaufstrich

Leicht scharf und unglaublich lecker: Das Rezept für den leichten Eiaufstrich wird mit Kren, Senf und Essiggurkenwasser abgeschmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
100 g	Magertopfen
1 Stk.	Schmelzkäse (fettarm)
2 EL	Essiggurkerlwasser
1 TL	Senf
1 TL	Kren
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Stk.	Essiggurken

Zubereitung

1. Am Beginn die Eier für den **leichte Eiaufstrich** hart kochen lassen. Nun das Essiggurkenwasser, den Magertopfen, ein hartgekochtes Ei, Schmelzkäse und das Eigelb des zweiten Eies mithilfe eines Mixgerätes gut verrühren. Die Mischung mit Pfeffer, Senf, Salz und Kren abschmecken.

2. Das Eiweiß des zweiten Eies und die Essiggurken in kleine Stückchen würfeln, dann locker unter die restlichen Zutaten mischen.

Tipp

Der leichte Eiaufstrich schmeckt sehr gut auf Körnerbrötchen.